

Liebe Kundinnen und Kunden,  
liebe **WACHTEL**-Freunde,

das neue Jahr ist schon einige Tage alt und wir hoffen, dass Sie eine erfolgreiche Advents- und Weihnachtszeit hatten und Sie Ihre Kunden mit leckeren Backwaren verwöhnen konnten. Gerade jetzt versuchen viele von uns und unseren Kunden sicherlich auch die guten Vorsätze einzuhalten und die Weihnachtsplätzchen und Stollen von den Hüften zu trainieren. Wir haben ein gutes Verkaufsargument für Sie: Um abzunehmen achten bewusste Verbraucher auf den Fettanteil ihrer Nahrungsmittel. Brot und Brötchen sättigen und enthalten wenig Fett: nur rund ein Prozent beispielsweise in Vollkorn- oder Graubrot. Aus dem geringen Fettanteil resultiert ein niedriger Brennwert von unter 200 Kalorien für reines Roggenvollkornbrot. Also: Ran an die Kunden und runter mit den überflüssigen Kilos durch gutes Brot. Bestenfalls aus einem WACHTEL-Ofen.



Außerdem haben wir in der ABZ gelesen, dass 33% der deutschen Bäcker dieses Jahr in Kältetechnik und 21% in Ladenbacköfen investieren möchten. Wie immer gilt auch hier: Bei Fragen oder Investitionswünschen melden Sie sich gerne bei uns. Wir freuen uns!

Ich verbleibe zunächst  
mit den besten Grüßen,

*Th. Oltmanns*

### **THERMICO PLUS - Premium Konvektion Allrounder mit Glanz auf kleinem Raum**



Mit dem neuen THERMICO PLUS wurde ein Variantenkünstler geschaffen: Gekühlte und gefrorene Teiglinge verwandelt er in glänzende Croissants oder leckere Brötchen mit knackiger Kruste. Der THERMICO PLUS ermöglicht es Ihnen auf engstem Raum bis zu 3,1 m<sup>2</sup> Backfläche zu schaffen. Natürlich können Sie mit diesem innovativen Umluft-Backofen auch das wachsende Snack-Geschäft bedienen und zahlreiche Speisen mit Dampf rasch erwärmen und garen. Wie ist das möglich?

1. Innovatives Schwaden-Dualsystem
  - Kombination von zwei unterschiedlichen Dampferzeugern für aromaschonendes Backen, Garen und Dämpfen
2. Intelligente Lüfter-Steuerung
  - 10 serienmäßige Umluft-Geschwindigkeiten für gleichmäßige Backergebnisse
3. CLEAN WASH Selbstreinigungssystem
  - Automatische Hochdruckreinigung für strahlende Sauberkeit bei geringstem Wasserverbrauch und einer hervorragenden Effizienz

#### **Ein Variantenkünstler mit intelligenter Touch-Steuerung**

Unser neuer THERMICO PLUS verfügt standardmäßig über eine moderne IQAIR Steuerung mit multifunktionalem Bedienknopf per Touch und Drehknopf. Die Benutzeroberfläche ist intuitiv zu handhaben und kann jederzeit kunden- und filialspezifisch angepasst werden. Die großen Icons, Piktogramme und Fotos verfügen über eine hohe Schärfe und Farbbrillanz und können auch bei einstrahlendem (Sonnen-)Licht bestens erkannt werden. Diese hochentwickelte Steuerung macht das Ladenbacken einfach und benutzerfreundlich: Das Display befindet sich direkt seitlich der jeweiligen Backkammer damit jeder effizient und reibungslos arbeiten kann.

## Backofen-Tetris - Per Gabelstapler durch die Hauswand



Nach der Montage von drei BONFIRE Öfen in der Bäckerei Knaack in Groß-Grönau, die zur Allwörden-Gruppe gehört, wurde nun unser Holzbackofen BONFIRE im bayrischen Windischeschenbach zum Hingucker: Als eines der ersten Unternehmen hat die [Biobäckerei Forster](#) nach der iba 2015 einen BONFIRE bei uns geordert. Mit seinen neun Tonnen ist unser neuvorgestellter Ofen ein wahrer Gigant und erfreut sich schon jetzt aufgrund seiner Qualitätsmerkmale an großer Beliebtheit.

Inhaber Georg Forster wollte daher trotz begrenzter Stellfläche nicht auf diesen besonderen Ofen verzichten, der durch seine einzigartige Brennertechnologie und die umweltfreundliche Pellet-Beheizung für ein hervorragendes Aroma sorgt und dabei noch Rohstoffe spart.

### Besondere Baustellen erfordern besondere Maßnahmen

Viele Schritte und Anpassungen waren nötig, um dem Wunsch der Biobäckerei Forster nachzukommen. Der Holzbackofen passt mit seinen Maßen durch keine Tür und zwischenzeitlich sah es danach aus, dass bauliche Unwegsamkeiten die Einbringung des Ofens verhindern würden. Aber unser Projektteam, welches eng mit Herrn Forster zusammenarbeitete, hat alles getan, um den BONFIRE an Ort und Stelle zu bekommen. Letzten Endes war dies nur möglich, indem ein Stück der Hauswand eingerissen wurde. „Ein Kraftakt“, wie Georg Forster rückblickend sagt, der froh ist, dass trotz aller Probleme und zeitlichen Verschiebungen doch alles geklappt hat.

Die Nerven, Kreativität und Flexibilität, die dieses Projekt gefordert hat, waren letzten Endes die Mühe wert und nun profitieren die Kunden der Biobäckerei Forster von köstlichem und ganz besonderem Holzbackofenbrot – und natürlich von einer Anekdote für Windischeschenbach.



**WACHTEL** GmbH  
Hans-Sachs-Straße 2-6  
40721 Hilden | Germany  
Phone +49 2103 490 40  
info@wachtel.de | www.wachtel.de

**WACHTEL**  
Found in the best bakeries of the world